

Gebackener Ricotta mit Äpfeln

Für zwei Personen

1 Apfel	1 Zitrone	50 g Butter
1 Ei	250 g Ricotta	40 ml Calvados
100 g Zucker	40 g Puderzucker	2 EL gehackte Haselnusskerne

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auflaufförmchen mit etwas Butter einfetten und anschließend mit Zucker bestäuben, sodass sie gleichmäßig mit Zucker bedeckt sind. Das Ei aufbrechen und zusammen mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Zitronenschale reiben und etwas von dem Abrieb in die Schüssel geben. Den Ricotta ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig anschließend in die Auflaufförmchen geben und im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen. Währenddessen eine Pfanne erhitzen und die gehackten Haselnusskerne darin kurz goldbraun rösten. Anschließend die Kerne zur Seite stellen und abkühlen lassen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zucker in eine Schüssel geben und die Apfelstücke darin wenden. Die Apfelstücke in die Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Zitronensaft zusammen mit etwas Calvados zum Lösen des Karamells und zum Flambieren nutzen. Den Ricotta aus dem Backofen nehmen und auf Tellern stürzen. Den gebackenen Ricotta mit Äpfeln auf Tellern anrichten und mit den Haselnusskernen garnieren.

Dennis Thöner am 05. Juni 2014